

### תיאור מוצר

שמן הקרדמון הוא מאותה משפחה של הג'ינג'ר. הוא ידוע בתור תבלין בישול יקר. הריח האופייני שלו יכול להעלות את מצב הרוח. באזור מולדתו, בארצות דרום מזרח אסיה, מוסיפים קרדמון לממתקים הודיים מסורתיים ולתה בגלל הארומה הרעננה וטעם המנטה שלו. שמן אתרי קרדמון של dōTERRA מתקבל מזרעי קרדמון הגדלים בגואטמלה על פי תקן CPTG. באמצעות התוכנית Co Impact Sourcing אנו מסוגלים להשפיע רבות על חייהם של השותפים המקומיים. החברה משקיעה רבות בשיפור הרווחה הכלכלית של החקלאים המקומיים.

### הוראות שימוש

#### שימוש ארומטי:

• השתמשו ב-3-4 טיפות במפיץ השמנים (דיפיזור) האהוב עליכם.

• הריחו את השמן או הפיצו בחדר באמצעות הדיפיזור ליצירת תחושת פתיחות מחשבתית.

#### שימוש פנימי:

• יש לדלל טיפת שמן אחת ב-120 מ"ל נוזלים.

• תבלין בבישול ואפייה. (לא יודעת איך לתרגם food flavoring).

• הוסיפו את השמן האתרי הל במקום זרעי הל ללחמים, לשייקים, לבשרים ולסלטים בכדי להעשיר את טעם האוכל.



**תיאור ארומטי:** חריף, פירותי, חם

**שיטת מיצוי:** זיקוק בקיטור

**חלק הצמח:** זרעים

### סגולות עיקריות

- ידוע כאחד השמנים האתריים הארומטיים ביותר
- הל (קרדמון) הוא תבלין הנמצא בשימוש נרחב ברחבי העולם בתבשילים עשירי טעם. בדרך כלל זרעיו נטחנים כדי להדגיש את ריחו וטעמו המיוחד של ההל.
- ניחוח המנטה הקרירה והטעם העשבוני של שמן הל מתאימים באופן מושלם למרקים ולסלטים ולמתכונים מלוחים ומתובלים בכלל. ההל מתאים גם לתיבול ריחני של מאפים

הל (קרדמון)

Elettaria cardamomum

5 מ"ל